



『和乃八窓庵』店名の由来

当店の窓から中島公園を見下ろすと、まるで庭の様に位置する日本庭園。その一角にたたずむ国指定重要文化財である日本家屋『八窓庵』に、当店の店名は由来しています。

『八窓庵』は400年余り前に、茶人・小堀遠州が滋賀県長浜市に建てたと伝えられる茶室です。その後、札幌の実業家が大正8年(1919年)に札幌に移築し、その際に新たに三分庵などの茶室が付設され現在の姿となりました。

小堀遠州は「多能なる天才」といわれ、徳川幕府の作事奉行として築城・築庭で名を挙げ、品川東海寺や水口御



Dinner Menu



北海道満喫「毛蟹塩湯で・活アワビ・黒毛和牛コース」(しゃぶしゃぶ)
WAGYU SIRLOIN SHABU-SHABU COURSE WITH ABALONE STEAK

¥22,000

前菜	毛蟹塩湯で 蟹酢添え	Appetizer	Boiled crab
蒸し物	北海道玉葱の小茶碗蒸し チーズ 焼き餅 柚子胡椒餡掛け	Steamed dish	Steamed egg custard Cheese, Rice cake, Starchy sauce
刺身	鮮魚盛合せ 添え一式 山葵 加減醤油	SASHIMI	Assorted SASHIMI, Soy sauce
焼物	活あわびステーキ 焼き野菜添え 焦がしバター醤油	Grilled dish	Abalone steak Grilled vegetables, Butter soy sauce
メイン	A4黒毛和牛サーロインしゃぶしゃぶ 旬菜色々 薬味色々 自家製胡麻ダレ ポン酢 白ご飯(香の物 椀) 又は 北海道熟成玉子麺	Main dish	WAGYU sirloin Shabu-shabu Vegetables, Sesame sauce, PONZU Rice or Noodles
水菓子	季節の物	Dessert	

3日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the three days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

※グループにつき同一メニューのご注文をお願いいたします。 ※写真の鍋の具材と毛蟹は二人前、その他の料理は一人前のものとなります。
Please order the same menu for the whole group.
The main dish and appetizer in the photo are for 2 people, and the others are for 1 person.
每组客人请点相同的菜品。图片中的火锅食材和毛蟹是2人份的,其他菜品是1人份的。
請每位客人點用相同的餐點。照片中的火鍋食材和毛蟹是2人份,其他菜色則是1人份。
그룹당 동일 메뉴 주문을 부탁드립니다. 이미지 사진의 전골건더기와 달걀은 2인분이고, 그 외의 요리는 1인분입니다.

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。 ※当店のお米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。
※写真はイメージです。 ※料理内容は一部変更になる場合があります。

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve "YUME PIRIKA" rice from Hokkaido.
Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.

标注的价格为一个人的价格(含服务费,含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。 / 标注的价格为一个人的价格(含服务费及税金)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.



北海道海鮮と黒毛和牛選べるコース(しゃぶしゃぶ)
WAGYU SIRLOIN SHABU-SHABU COURSE

¥15,000

前菜	毛蟹塩湯で 蟹酢添え 蒸しあわび香味焼き きのこ茸 青菜	Appetizer	Boiled crab Grilled abalone Mushroom, Vegetables
蒸し物	北海道玉葱のスープ蒸し チーズ 焼き餅 柚子胡椒餡掛け	Steamed dish	Steamed onions Cheese, Rice cake, Starchy sauce
刺身	鮮魚盛合せ 添え一式 山葵 加減醤油	SASHIMI	Assorted SASHIMI, Soy sauce
メイン	A4黒毛和牛サーロインしゃぶしゃぶ 旬菜色々 薬味色々 自家製胡麻ダレ、ポン酢 白ご飯(香の物 椀) 又は 北海道熟成玉子麺	Main dish	WAGYU sirloin Shabu-shabu Vegetables, Sesame sauce sauce, PONZU Rice or Noodles
水菓子	季節の物	Dessert	

3日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the three days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

※グループにつき同一メニューのご注文をお願いいたします。 ※写真のお鍋は二人前です
Please order the same menu for the whole group. The hot pot in the photo is for 2 people.
每组客人请点相同的菜品。图片中的火锅是2人份的。
請每位客人點用相同的餐點。照片中的火鍋是2人份的。
그룹당 동일 메뉴 주문을 부탁드립니다. 이미지 사진의 전골은 2인분입니다.

しゃぶしゃぶの
美味しい食べ方
HOW TO EAT

お鍋のダシ汁にお肉を数秒くらせて、たれ(ごまだれ又はポン酢)をつけてお召上がりください。
柔らかい和牛の旨味をたのしむために、熱しすぎないのがポイントです。

Dip the meat in the broth for a few seconds to heat it up, then dip it in the sauce and enjoy.
The trick to enjoying the tenderness and deliciousness of WAGYU beef is not to overheat the meat.



北海道満喫「毛蟹塩湯で・活アワビ・黒毛和牛コース」(すき焼)
WAGYU SIRLOIN SUKIYAKI COURSE WITH ABALONE STEAK
¥22,000

前 菜	毛蟹塩湯で 蟹酢添え	Appetizer	Boiled crab
蒸し物	北海道玉葱の小茶碗蒸し チーズ 焼き餅 柚子胡椒餡掛け	Steamed dish	Steamed egg custard Cheese, Rice cake, Starchy sauce
刺 身	鮮魚盛合せ 添え一式 山葵 加減醤油	SASHIMI	Assorted SASHIMI, Soy sauce
焼 物	活あわびステーキ 焼き野菜添え 焦がしバター醤油	Grilled dish	Abalone steak Grilled vegetables, Butter soy sauce
メイン	A4黒毛和牛サーロインすき焼 焼き野菜 玉子 白ご飯(香の物 椀) 又は うどん	Main dish	WAGYU sirloin SUKIYAKI Vegetables, Egg Rice or Noodles
水菓子	季節の物	Dessert	

3日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the three days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

※グループにつき同一メニューのご注文をお願いいたします。 ※写真の鍋の具材と毛蟹は二人前、その他の料理は一人前のものとなります。
 Please order the same menu for the whole group.
 The main dish and appetizer in the photo are for 2 people, and the others are for 1 person.
 每组客人请点相同的菜品。图片中的火锅食材和毛蟹是2人份的,其他菜品是1人份的。
 請每位客人點用相同的餐點。照片中的火鍋食材和毛蟹是2人份,其他菜色則是1人份。
 그룹당 동일 메뉴 주문을 부탁드립니다. 이미지 사진의 전골건더기와 달걀은 2인분이고, 그 외의 요리는 1인분입니다.

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。 ※当店のお米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。
 ※写真はイメージです。 ※料理内容は一部変更になる場合があります。

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve "YUME PIRIKA" rice from Hokkaido.
 Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.

标注的价格为一个人的价格(含服务费,含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。 / 標注的價格為一個人的價格(含服務費及稅金)。照片僅供參考。部分菜品可能會有變動。
 기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.



北海道海鮮と黒毛和牛選べるコース(すき焼)
WAGYU SIRLOIN SUKIYAKI COURSE
¥15,000

前 菜	毛蟹塩湯で 蟹酢添え 蒸しあわび香味焼き きのこ茸 青菜	Appetizer	Boiled crab Grilled abalone Mushroom, Vegetables
蒸し物	北海道玉葱のスープ蒸し チーズ 焼き餅 柚子胡椒餡掛け	Steamed dish	Steamed onions Sea urchin, Cheese, Rice cake, Starchy sauce
刺 身	鮮魚盛合せ 添え一式 山葵 加減醤油	SASHIMI	Assorted SASHIMI, Soy sauce
メイン	A4黒毛和牛サーロインすき焼 焼き野菜 玉子 白ご飯(香の物 椀) 又は うどん	Main dish	WAGYU sirloin SUKIYAKI Vegetables, Egg Rice or Noodles
水菓子	季節の物	Dessert	

3日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the three days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

※グループにつき同一メニューのご注文をお願いいたします。 ※写真のお鍋は二人前です
 Please order the same menu for the whole group. The hot pot in the photo is for 2 people.
 每组客人请点相同的菜品。图片中的火锅是2人份的。
 請每位客人點用相同的餐點。照片中的火鍋是2人份的。
 그룹당 동일 메뉴 주문을 부탁드립니다. 이미지 사진의 전골은 2인분입니다.

すき焼の
 美味しい食べ方
 HOW TO EAT

甘じょっぱい特製ダレで煮込んだ具材を鍋から取り、溶いた生卵につけてお召上がりください。
 特製ダレが染み込んだ肉と卵が合わさり、まろやかに召上がりいただけます。
 The ingredients are simmered in a special sauce, then taken out of the pot and eaten with a raw egg.
 A combination of WAGYU beef and eggs for a mellow taste.



北海道を始め、全国から旬の食材を取り寄せコース料理に仕立てます。
ご要望に合わせてご用意いたしますのでご相談ください。

■おまかせ八窓庵コース

OMAKASE HASSOUAN COURSE

¥10,000 / ¥13,000 / ¥16,000
¥20,000 / ¥25,000

3日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the three days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。※当店のお米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。
※写真はイメージです。※料理内容は一部変更になる場合があります。



北海道の珍味を始め、毛蟹の刺身、いくらなど
北海道の食材をふんだんに使った北海道満喫コースです。

■北海道味めぐりコース

HOKKAIDO COURSE

¥13,000

・前菜 ・揚げ物 ・蒸し物 ・焼物 ・海鮮丼 ・水菓子
Appetizer, Fried dish, Steamed dish, Grilled dish,
Fresh seafood rice bowl, Dessert

2日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the two days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve "YUME PIRIKA" rice from Hokkaido.
Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.
标注的价格为一个人的价格(含服务费、含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
標注的價格為一個人的價格(含服務費及稅金)。照片僅供參考。部分菜品可能會有變動。
기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.

四季折々、旬の食材を堪能できる季節のコース

大盤振舞 コース

OBANBURUMAI COURSE ¥8,800

2025年7月1日(火)から8月31日(日)まで July 1, 2025 to August 30, 2025

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可預約 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능



① 前菜 /
海老南蛮チーズ和え、冷製とまとスープ
玉蜀黍豆腐、枝豆の奉書揚げ
Appetizer /
Shrimp with cheese, Cold tomato soup,
Corn TOFU, Fried green soybeans



⑤ 焼物 /
鮎料理二題
落味噌田楽、唐揚げ、あしらい
Grilled dish
Sweetfish dishes
Grilled butterbur with miso, Fried sweetfish



- ② 椀替り / 澄まし仕立て、活メ鯉葛打ち、翡翠茄子、青身、南高梅、柚子
Bowl dish / Sea eel Broth, Eggplant, Plum, YUZU
- ③ 造り / すずき油霜作り、蒸し鮑炙り雲丹醤油掛け、添え一式
SASHIMI / Sea bass, Steamed abalone with sea urchin soy sauce
- ④ 冷し鉢 / 夏鴨ロース煮、旬野菜焼き浸し
Cold dish / Stewed duck, Grilled vegetables
- ⑥ ご飯 / 白粥玉締め蒸し、知床鶏、かに身、いくら、銀箔掛け、生姜
Bowl dish / Rice porridge with eggs, SHIRETOKO chicken, Crab, Salmon roe, ANKAKE sauce, ginger
- ⑦ 水菓子 / ココナッツ汁粉他
Dessert

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。※当店のお米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。
※写真はイメージです。※料理内容は一部変更になる場合があります。

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve "YUME PIRIKA" rice from Hokkaido.
Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.
标注的价格为一个人的价格(含服务费, 含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
標注的價格為一個人的價格(含服務費及稅金)。照片僅供參考。部分菜品可能會有變動。
기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.



北海道の旬を味わう特別コース料理です
お好みに合わせてお献立を作らせていただきます

北海道三味コース

HOKKADO ZANMAI COURSE

¥16,000 / ¥20,000 / ¥25,000

・前菜 ・椀 ・造り ・本日の鮮魚 ・温物 ・揚げ物 ・焼物 ・ご飯
・留椀 ・水菓子

Appetizer, Soup, SASHIMI, Hot dish, Fried dish, Grilled dish, Rice,
Miso Soup, Dessert

2日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the two days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可预约 / 2인이상 예약가능

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。 ※当店のお米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。
※写真はイメージです。 ※料理内容は一部変更になる場合があります。



和食お子様膳

OKOSAMA ZEN (Special meals for children)

¥2,200 / ¥3,300

・若鶏ザンギ ・海老フライ ・トマト ・ハンバーグ ・じゃが芋バター
・ブロッコリー ・出汁巻玉子 ・季節の焼き魚 ・蟹のしゅうまい ・薩摩芋甘煮
・俵御飯(3貫) 海苔玉 ・五目茶碗蒸し(海老 鶏 椎茸など) ・味噌汁 ・アイスクリーム

Fried Chicken, Fried Shrimp, Lettuce, Tomato, Hamburger, Potato Butter, Broccoli,
Japanese Omelet, Grilled Fish, Crab Dumpling, Sweet Boiledt, Rice, Steamed Egg Custard,
Miso Soup, Dessert

前日の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the previous day

※メニュー・写真は¥2,200のイメージです。
The menu and photos are images of ¥2,200.

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve "YUME PIRIKA" rice from Hokkaido.
Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.
标注的价格为一个人的价格(含服务费, 含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
标注的价格为一个人的价格(含服务费及税金)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。
기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.